

Pâtisserie Pierson

La carte des fêtes 2014

Bûches de Noël & Cœurs de Nouvel An

Les Spéciales

L'Exotique (Mousse légère au chocolat blanc, crèmeux mangue et coco, dacquoise noisette, croustillant chocolat blanc)

Passion Framboise (Bavarois framboise, crèmeux passion, palet framboise, brownie chocolat)

Duo Chocolat (Duo de mousse chocolat blanc et noir, miroir chocolat, biscuit spéculoos, croquant)

4,00 € par personne – Réserver 2 jours à l'avance

La Tradition

Crème au beurre moka

Crème au beurre chocolat

Crème fraîche chocolatée

Crème fraîche fruits

avec ou sans ganache

4, 6-8, 10-12 personnes : 3.20 € les 100 g

Cougnoux

Sucre

Sucre et raisins

Sans sucre et sans raisins

Pépites de chocolat

1,35 – 2,35 – 4,20 – 5,80 €

Gourmandises

Baisers de Courrière – Manons – Truffles – Friands – Massepain

Coffrets de macarons

Noisette, fraise et citron, vanille et chocolat blanc, caramel, chocolat, orange, fruits des bois, framboise

Coffrets de pralines artisanales

Pains « surprise » (sur réservation)

Saumon fumé et fromage blanc

Assortiment de salaisons

Assortiment de fromages

Avec mini-sandwiches :

Le petit : 17,00 €

Le petit (15 pièces): 22,50 €

Le grand : 40,00 €

Le grand (30 pièces): 45,00 €

Pains spéciaux

Noix – Froment – Seigle – Multicéréales – Moines – Bûcheron – Vita-plus

Parisiennes : blanches – grises – pavot – sésame – noix

Baguettes, épis

Roues : blanches – froment

Pains toasts : blancs - gris – briochés

*Produits de tradition travaillés de manière artisanale dans notre maison
Les mercredis 24 et 31 décembre 2014 : fermé à 18h – FERME LES 25/12 ET 1/1*

Tél : 083/65.53.01

7 chaussée de Luxembourg, 5336 Courrière

www.pierson-courriere.be - Pas de réservation en ligne !